

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

**ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по рабочей  
профессии «Повар»**

**По специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного  
питания»**

**Количество часов 639**

**Селенгинск**

2019

Рассмотрена на заседании  
предметно-методической  
комиссии № 1  
Председатель ПМК  
Вторушина /Е. В. Вторушина/  
« 31 » 08 2019г.

Утверждаю:  
Зам. директора по УР  
Мордовская О.Н. Мордовская  
« 31 » 08 2019г.

**СОГЛАСОВАНО**  
Руководитель МЦ  
Орлова Т.В. Орлова  
« 31 » 08 2019г.

**Автор:** Панченко Ольга Гавриилловна – преподаватель специальных дисциплин  
высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

|  | стр. |
|--|------|
| <b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>  | 4    |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО<br/>МОДУЛЯ</b>  | 9    |
| <b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>   | 24   |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА<br/>ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b> | 26   |

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## ПМ 07. Выполнение работ по рабочей профессии «Повар»

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее – рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базового уровня подготовки, ФГОС СПО по профессии «Повар» и профессиональным стандартом «Повар», в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии рабочего «Повар» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоение профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности (ВПД):

ВД1 - Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

ВД2 - Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

и соответствующие ему профессиональные компетенций (ПК):

ПК 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места

ПК 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд напитков и кулинарных изделий

и общие компетенции

|      |  |
|------|--|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество      |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |

|      |   |
|------|---|
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.   |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.   |

В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие умения и знания:

| Коды формируемых ОК и ПК  | Практический опыт   | Умения   | Знания   |
|---|---|--|--|
| ПК 7.1.<br>Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места | ПО 7.1.1<br>Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания | У 7.1.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | З 7.1.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания   |
|   | ПО 7.1.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара   | У 7.1 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания   | З 7.1.1. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|   | ПО 7.1.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара   | У 7.1 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий  | З 7.1.1. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий |
|   | ПО 7.1.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных                                    |  | З 7.1.1. Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных  |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   | изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения  |   | приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними<br>З 7.1.1. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
| 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий | 7.2.1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий | У 7.2.1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара   | З 7.2.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания   |
|   | 7.2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара   | У 7.2.2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий                                      | З 7.2.2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|   | 7.2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара   | У 7.2.3. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции            | З 7.2.3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения  |
|   | 7.2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара   | У 7.2.4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий | З 7.2.4. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий  |
|   | 7.2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара   | У 7.2.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда   | З 7.2.5. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству                             |
|   | 7.2.6. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара  | У 7.2.6. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и   | З 7.2.6. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при   |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  | экономно расходовать его   | приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий   |
|  | 7.2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара  | У 7.2.7. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты | З 7.2.7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям                     |
|  | 7.2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара                                | У 7.2.8. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос            | З7.2.8. Правила и технологии расчетов с потребителями   |
|  | 7.2.9. Приготовление блюд из яиц по заданию повара   |  | З 7.2.9. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания |
|  | 7.2.10. Приготовление блюд из творога по заданию повара  |  |   |
|  | 7.2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара  |  |   |
|  | 7.2.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара                              |  |   |
|  | 7.2.13. Приготовление горячих напитков по заданию повара   |  |   |
|  | 7.2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара  |  |   |
|  | 7.2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара       |  |   |
|  | 7.2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара   |  |   |
|  | 7.2.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара |  |   |
|  | 7.2.18. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение,   |  |   |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | фарширование, начинка продукции по заданию повара   |  |  |
|  | 7.2.19. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара                             |  |  |
|  | 7.2.20. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации |  |  |
|  | 7.2.21. Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара                                      |  |  |
|  | 7.2.22. Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара   |  |  |

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Всего часов \_639

из них на освоение МДК\_ 351

На практики учебную \_\_\_\_108 \_\_ и производственную \_\_\_\_180\_\_

## 2.1 Тематический план профессионального модуля

### Выполнение работ по профессии Повар

| Код профессиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля  | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |  |  |                                 |  | практика      |   |
|----------------------------------|---|---|---|--|--|---------------------------------|--|---------------|---|
|                                  |   |   | Обязательная аудиторная учебная нагрузка студента                       |  |  | Самостоятельная работа студента |  | Учебная часов | Производственная (по профилю специальности), часов (если предусмотрена рассредоточенная практика) |
|                                  |   |   | Всего, часов  | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч. курсовая работа (проект), часов | Всего, часов                    | в т.ч. курсовая работа (проект), часов |               |   |
| 1                                | 2   | 3   | 4   | 5  | 6                                      | 7                               | 8                                      | 9             | 10  |
| ПК 7.1.<br>ПК 7.2.               | Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.                                | 66  | 40  | 6  | -                                      | 22                              | -                                      | 18            | -   |
| ПК 7.1.<br>ПК 7.2.               | Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога | 68  | 36  | 6  | -                                      | 15                              | -                                      | 18            | -   |
| ПК 7.1.<br>ПК 7.2.               | Раздел 3. Приготовление супов и соусов  | 57  | 34  | 10   | -                                      | 16                              | -                                      | 12            | -   |
| ПК 7.1.<br>ПК 7.2.               | Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы  | 62  | 32  | 10   | -                                      | 22                              | -                                      | 18            | -   |
| ПК 7.1.<br>ПК 7.2.               | Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы                           | 86  | 46  | 12   | -                                      | 20                              | -                                      | 24            | -   |
| ПК 7.1.<br>ПК 7.2.               | Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок                                      | 42  | 22  | 4  | -                                      | 10                              | -                                      | 12            | -   |
| ПК 7.1.<br>ПК 7.2.               | Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков   | 38  | 24  | 4  | -                                      | 12                              | -                                      | 6             | -   |
|                                  | <b>Производственная практика, часов</b>   | <b>180</b>                                      |   |  |  |                                 |  |               | <b>180</b>  |
|                                  | <b>Всего:</b>   | <b>639</b>                                      | <b>234</b>  | <b>52</b>  | <b>-</b>                               | <b>117</b>                      | <b>-</b>                               | <b>108</b>    | <b>180</b>  |

## 2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю

Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер

| Наименование разделов профессионального модуля и тем                     | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся  | Объем часов | Уровень усвоения   |
|--|--|-------------|--|
| 1  | 2  | 3           | 4  |
| <b>МДК07.01. Выполнение работ по профессии «Повар»</b>                   |  | <b>234</b>  |  |
| <b>Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов</b> |  | <b>40</b>   |  |
| <b>Тема 1.1. Обработка овощей и грибов.</b>                              | <b>Содержание</b>  | <b>14</b>   | 2  |
|  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.</li> <li>2. Обработка различными методами и использование овощей и грибов. Особенности обработки некоторых видов овощей. Приготовление полуфабрикатов.</li> <li>3. Пряности, приправы, пищевые добавки, применяемые при приготовлении блюд из овощей и грибов</li> <li>4. Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.</li> <li>5. Нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания</li> </ol> |             | <b>ПК 7.2.</b><br>ОК1<br><br>ОК4;<br><br>ОК5;<br><br>ОК4;<br>ОК 2<br><br><b>ПК 7.1.</b> ОК5;<br>ОК4; |
|  | <b>Практические работы</b><br>Изучение правил выполнения работ по подготовке рабочего места.<br>Изучение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания и правил их соблюдения.<br>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и весоизмерительных приборов, посуды используемого в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.<br>Правила ухода за ним  | 2           | <b>ПК 7.1.</b> ОК1<br>ОК4;   |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Тематика самостоятельной работы<br>Составление таблиц «Требования к качеству овощей, грибов и полуфабрикатов из   | 10          | <b>ПК 7.1.</b> ОК5;  |

|  |   |                |   |
|--|---|----------------|---|
|  | них»<br>Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации»   |                |   |
| <b>Тема 1.2.</b><br>Приготовление блюд из овощей и грибов.   | <b>Содержание</b>   | <b>16/6=22</b> | 3   |
|  | 1. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из отварных, припущенных, из жареных овощей.<br>2. Приготовление и отпуск блюд и гарниров из тушеных, фаршированных и запеченных овощей.<br>3. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов, сроки реализации.  |                | ПК 7.2. ОК2<br>ОК4;<br>ОК5;                 |
|  | <b>Практическая работа</b>  | 6              |   |
|  | 1. Определение массы отходов при механической обработке.<br>2. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от сезона, кондиции, вида овощей, грибов с учетом взаимозаменяемости.<br>3. Изучение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, из овощей и правил их применения<br>4. Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий. |                | ПК 7.2. ОК3<br>ОК4;<br>ОК7;<br>ПК 7.1. ОК5; |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Подготовка к практическим занятиям, Выполнение творческих работ. Изучение спроса населения на кулинарную продукцию. Изучение ассортимента кулинарной продукции, используя ресурсы СМИ, Интернет - ресурсы.<br>Составление технологических карт. Изучение рецептов.   | <b>12</b>      | ПК 7.1. ОК5;<br>ПК 7.2. ОК3                 |
| <b>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</b> |   | <b>36</b>      |   |
| <b>Тема 2.1.</b> Обработка сырья различных видов круп, бобовых, яиц, творога                             | <b>Содержание</b>   |                |   |
|  | 1. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц и творога.   | <b>2</b>       | ПК 7.2. ОК3                                 |
|  | 2. Способы минимизации отходов при подготовке продуктов<br>3. Выбор производственного инвентаря и теплового оборудования для приготовления и термостатирования блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста оборудования, его безопасное использование.<br>4. Использование различных технологий приготовления блюд из овощей и  | <b>2</b>       | ПК 7.2. ОК3<br>ОК7;                         |
|  |   |                |   |

|   |  |   |           |                                     |
|---|--|---|-----------|-------------------------------------|
|   |  | грибов по технологическим картам под руководством повара. Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции  |           | ПК 7.1. ОК5;                        |
|   | <b>Практическая работа</b><br>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий.<br>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, из овощей с учетом соблюдения требований к качеству и сезонности |   |           | ПК 7.2. ОК2<br>ОК6;<br>ПК 7.1. ОК4; |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Тематика самостоятельной работы<br>Составление таблиц «Требования к качеству круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога»<br>Составление таблиц «Требование к качеству блюд и гарниров из круп, макаронных изделий, бобовых, яиц и творога».                           |   | 10        | ПК 7.2. ОК2<br>ОК6;<br>ПК 7.1. ОК4; |
| <b>Тема 2.2.</b><br>Приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. | <b>Содержание</b>  |   | 32 (26/6) | ПК 7.2. ОК2<br>ОК6;<br>ПК 7.1. ОК4; |
|   | 1.   | Температурный режим, правила приготовления и оформления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога Отпуск, требования к качеству.<br>Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых   |           |                                     |
|   | 2.   | Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий<br>Технология приготовления блюд из яиц и творога<br>Технология приготовления блюд из теста с различными фаршами<br>Правила проведения бракеража. Правила хранения, сроки реализации готовых блюд. |           |                                     |
|   | 3  | Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции  |           |                                     |
|   | <b>Практическая работа</b>   |   | 6         | ПК 7.2. ОК2<br>ОК6;                 |
|   |  | Расчет необходимого сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Составление рецептов для приготовления каш и гарниров из круп  |           |                                     |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Тематика самостоятельных работ<br>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров.   |   | 5         |                                     |

|  |  |   |           |  |
|--|--|---|-----------|--|
|  | Составление технологических карт.  |   |           |  |
| <b>Раздел 3. Приготовление супов и соусов.</b> |  |   | <b>34</b> |  |
| <b>Тема 3.1.</b><br>Приготовление супов        | <b>Содержание</b>  |   | <b>18</b> | <b>ПК 7.2.</b> ОК2<br><br>ОК6;<br><br>ОК3<br><br>ОК5;<br><br><b>ПК 7.1.</b> ОК4; |
|  | 1.   | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству основных супов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов.   |           |  |
|  | 2.   | Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их  |           |  |
|  | 3.   | безопасного использования<br>Температурный режим, последовательность технологических операций и правила приготовления борщей, щей, картофельных супов, супов с крупами, бобовыми, макаронными изделиями, рассольников, солянок  |           |  |
|  | 4.   | Температурный режим и правила приготовления молочных, холодных и сладких супов  |           |  |
|  | 5.   | Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов температура подачи, требования к качеству, режимам хранения и реализации. Правила проведения бракеража. Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции   |           |  |
| <b>Тема 3.2.</b><br>Приготовление соусов       | <b>Практическая работа</b><br>Составление рецептур, технологических карт для приготовления супов, бульонов и отваров, производство расчетов  |   | <b>6</b>  | <b>ПК 7.2.</b> ОК2<br><br>ОК6;<br><br><b>ПК 7.1.</b> ОК4;                        |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Тематика самостоятельной работы<br>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску супов.<br>Разработка технологических карт для лабораторных работ.<br>Составление таблиц «Требования к качеству супов и сроки реализации». |   |           |  |
|  | <b>Содержание</b>  |   | <b>6</b>  | <b>ПК 7.2.</b> ОК2<br><br>ОК6;<br><br>ОК3  |
|  | 1.   | Классификация, пищевая ценность соусов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов.<br>Температурный режим и правила приготовления основного красного соуса, его использование, требования к качеству. Температурный режим и правила приготовления основного белого соуса, его использование, требования к качеству. Ассортимент и особенности приготовления производных от красного и белого соусов. |           |  |
|  | 2.   |   |           |  |

|   |                            |   |                   |  |
|---|----------------------------|---|-------------------|--|
|   | 3.                         | Температурный режим и правила приготовления грибных, сметанных соусов, молочных соусов различных консистенций, яично-масляных соусов, соусов на уксусе.   |                   | ОК5;   |
|   | 4.                         | Варианты подачи соусов. Режим хранения и реализации. Правила проведения бракеража. . Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции   |                   | ПК 7.1. ОК4;                                   |
|   | <b>Практическая работа</b> |   | <b>8</b>          |  |
|   | 1.                         | Расчет количества сырья, необходимого для приготовления супов.<br>Расчет количества сырья, необходимого для приготовления соусов.<br>Разработка технологических карт. Составление рецептур для приготовления холодных и горячих соусов  |                   | ПК 7.2. ОК2<br>ОК6;<br>ПК 7.1. ОК4;            |
|   | <b>Лабораторная работа</b> |   | <b>2</b>          | ПК 7.2.<br>ОК6;<br>ОК3<br>ОК5;<br>ПК 7.1. ОК4; |
|   |                            | Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции.<br>Выбор инвентаря и оборудования. Приготовление заправочных супов: щи, борщи, рассольник, солянка, суп-лапша домашняя, суп картофельный с фрикадельками. Оформление и отпуск<br>Приготовление супов: молочный с макаронными изделиями, суп с сухофруктами, окрошка овощная. Оформление и отпуск<br>Приготовление соусов. Оформление и отпуск<br><br><b>Самостоятельная работа</b><br>Тематика самостоятельных работ<br>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд и гарниров.<br>Составление технологических карт. | <b>10</b>         |  |
| <b>Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы</b> |                            |   | <b>32 (22/10)</b> |  |
| <b>Тема 4.1.</b><br>Обработка рыбы                            | <b>Содержание</b>          |   | <b>8</b>          | ПК 7.2. ОК2<br>ОК6;                            |
|   | 1.                         | Классификация, химический состав и пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья и полуфабрикатов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления полуфабрикатов из рыбы, правила их безопасного использования  |                   |  |
|   | 2.                         | Предварительная обработка рыбы. Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и хрящевым скелетом, способы разделки и   |                   |  |

|   |                   |  |   |   |
|---|-------------------|--|---|---|
|   |                   | <p>приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования. Особенности обработки некоторых видов рыб.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания, жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы.</p> <p>3. Приготовление котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.</p> <p>4. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из рыбы.</p> |   | <p>ОК3</p> <p>ОК5;</p> <p><b>ПК 7.1.</b> ОК4;</p>                                       |
| <p><b>Тема 4.2.</b><br/>Приготовление блюд из рыбы.</p>   | <b>Содержание</b> |  | <b>14</b>   | <p><b>ПК 7.2.</b> ОК2</p> <p>ОК6;</p> <p>ОК3</p> <p>ОК5;</p> <p><b>ПК 7.1.</b> ОК4;</p> |
|   | 1.                | Классификация готовых блюд из рыбы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из рыбы, правила их безопасного использования. Различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы.   |   |   |
|   | 2.                | Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной, отварной, жареной, запеченной и тушеной рыбы. Гарниры и соусы, используемые при отпуске.   |   |   |
|   | 3.                | Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы.   |   |   |
|   | 4.                | Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции   |   |   |
| <b>Практическая работа</b>  |                   | <b>10</b>  |   |   |
|   | 1.                | Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.   |   | <p><b>ПК 7.2.</b> ОК2</p> <p>ОК5;</p> <p><b>ПК 7.1.</b> ОК4</p>                         |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |                   | <b>22</b>  |   |   |
| <p>Тематика самостоятельной работы</p> <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы.</p> <p>Разработка технологических карт для практических работ.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации».</p> |                   |  | <p><b>ПК 7.2.</b> ОК3</p> <p>ОК5;</p> <p><b>ПК 7.1.</b> ОК4</p> |   |
| <b>Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>  |                   |  | <b>46</b>   |   |
| <p><b>Тема 5.1.</b> Обработка мяса и домашней птицы.</p>  | <b>Содержание</b> |  | <b>10</b>   | <b>ПК 7.2.</b> ОК3  |
|   | 1.                | Классификация, пищевая ценность, строение тканей, требования к качеству  |   |   |

|  |   |           |  |
|--|---|-----------|--|
|  | <p>сырья и полуфабрикатов из мяса и домашней птицы, маркировка, условия и сроки хранения, использование в кулинарии.</p> <p>2. Механическая обработка мяса. Разделка туш, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых полуфабрикатов.</p> <p>3. Обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из птицы: целыми тушками, порционных и мелкокусковых. Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов, требования к качеству.</p> <p>4. Температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов из мяса и птицы. Правила реализации.</p> <p>5. Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> |           | <p>OK6;</p> <p>OK4</p> <p>OK5;</p> <p><b>ПК 7.1.</b> OK4</p>                           |
| <b>Тема 5.2.</b> Приготовление блюд из мяса и домашней птицы | <p><b>Практическая работа</b><br/>Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.</p>  | <b>12</b> | <p><b>ПК 7.2.</b> OK2</p> <p>OK6;</p> <p>OK3</p> <p>OK5;</p> <p><b>ПК 7.1.</b> OK4</p> |
|  | <p><b>Самостоятельная работа</b><br/>Тематика самостоятельной работы<br/>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску блюд из рыбы.<br/>Разработка технологических карт для практических работ.<br/>Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, сроки реализации».</p>  |           |  |
|  | <p><b>Содержание</b></p>  | <b>24</b> | <p><b>ПК 7.2.</b> OK7</p> <p>OK6;</p> <p>OK4</p> <p>OK5;</p> <p><b>ПК 7.1.</b> OK2</p> |
|  | <p>1. Классификация готовых блюд из мяса и птицы. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления блюд из мяса и птицы, правила их безопасного использования.</p> <p>2. Различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и птицы. Приготовление и оформление блюд из отварного, припущенного мяса, жареного, тушеного, запеченного и рубленого мяса.</p> <p>3. Приготовление и оформление блюд из отварной, припущенной, жареной и тушеной птицы.</p> <p>4. Способы сервировки, варианты оформления, температура подачи. Правила проведения бракеража; правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и птицы.</p>  |           |  |
|  | <p><b>Практическая работа</b></p>   |           | <b>4</b>   |

|   |   |   |           |   |
|---|---|---|-----------|---|
|   | 1.  | Определение массы выхода частей и отходов при разделке сырья.<br>Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций полуфабрикатов и готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.<br>Составление технологических карт. |           | ПК 7.2. ОК7<br>ОК5;<br>ПК 7.1. ОК2          |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   |   | <b>4</b>  |   |
|   | 1.  | Органолептическая оценка качества мяса и домашней птицы, мясных полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Выбор оборудования и его безопасное использование.   |           | ПК 7.2. ОК7                                 |
|   | 2.  | Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из отварного, припущенного, жареного, запеченного, тушеного и рубленого мяса. Подача.   |           | ОК4<br>ОК5;                                 |
|   | 3.  | Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск блюд из птицы. Подача.<br>Органолептическая оценка качества готовых блюд из мяса и птицы.  |           | ПК 7.1. ОК2                                 |
| <b>Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b> |   |   | <b>22</b> |   |
| <b>Тема 6.1.</b> Подготовка гастрономических продуктов.             | <b>Содержание</b>   |   | <b>4</b>  | <b>ПК 7.2.</b><br>ОК4<br>ОК5<br>ПК 7.1. ОК2 |
|   | 1.  | Классификация, пищевая ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок.  |           |   |
|   | 2.  | Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.  |           |   |
|   | 3.  | Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья   |           |   |
|   | <b>Практическая работа</b> Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.<br>Составление технологических карт.                            |   | <b>6</b>  | ПК 7.2.<br>ОК5<br>ПК 7.1. ОК2               |
|   | <b>Самостоятельная работа</b><br>Тематика самостоятельной работы<br>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок.<br>Разработка технологических карт для лабораторных работ.<br>Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации». |   | <b>6</b>  | ПК 7.2.<br>ОК4<br>ПК 7.1. ОК2               |
| <b>Тема 6.2.</b> Приготовление и оформление холодных                | <b>Содержание</b>   |   | <b>14</b> |   |
|   | 1.  | Ассортимент холодных блюд и закусок. Выбор инвентаря и оборудования   |           |   |

|  |   |   |    |  |
|--|---|---|----|--|
| блюды и закуски.                                       |   | для приготовления холодных блюд и закусок, правила их безопасного использования.  |    | <b>ПК 7.2.</b> ОК7   |
|  | 2.  | Различные технологии приготовления и оформления закусок: бутербродов, салатов, винегретов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.  |    | ОК4  |
|  | 3.<br>4.<br>5.<br>6.  | Технология приготовления салатных заправок.<br>Различные технологии приготовления и оформления холодных рыбных и мясных блюд. Составление композиций. Температурный и санитарный режимы приготовления основных холодных рыбных и мясных блюд. Способы сервировки. Отпуск, температура подачи.<br>Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения холодных блюд и закусок.<br>Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции |    | ОК5;<br><br><b>ПК 7.1.</b> ОК2                             |
|  | <b>Практическая работа</b><br>Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости.<br>Составление технологических карт.                         |   | 4  | <b>ПК 7.2.</b><br><br>ОК4<br><br>ОК5<br><b>ПК 7.1.</b> ОК2 |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Тематика самостоятельной работы<br>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску холодных блюд и закусок.<br>Разработка технологических карт для лабораторных работ.<br>Составление таблиц «Требования к качеству холодных блюд и закусок, сроки реализации». |   |    | <b>ПК 7.2.</b><br><br>ОК4<br><br>ОК5<br><b>ПК 7.1.</b> ОК2 |
| <b>Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b> |   |   | 24 |  |
| <b>Тема 7.1.</b> Приготовление сладких блюд.           | <b>Содержание</b>   |   | 10 | <b>ПК 7.2.</b> ОК4<br><br>ОК3                              |
|  | 1.  | Ассортимент и классификация сладких (десертных) и горячих сладких блюд. Пищевая ценность. Классификация желирующих компонентов. Выбор инвентаря и оборудования для приготовления сладких блюд.  |    |  |
|  | 2.  | Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству основных  |    |  |

|  |  |   |    |  |
|--|--|---|----|--|
|  |  | холодных десертов. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления железированных блюд.                                  |    | ОК5  |
|  | 3.   | Приготовление с использованием различных технологий, оформление и отпуск железированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок (сметаны). Приготовление горячих сладких блюд. |    | ОК7  |
|  | 4.   | Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения, реализации.   |    |  |
|  | 5.   | Правила проведения бракеража. Правила охлаждения и хранения, температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи.   |    |  |
|  | 6.   | Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции  |    | <b>ПК 7.1.</b> ОК4   |
| <b>Тема 7.2.</b><br>Приготовление напитков | <b>Содержание</b>  |   | 10 | <b>ПК 7.2.</b><br><br>ОК4<br><br>ОК5<br><br><b>ПК 7.1.</b> ОК2 |
|  | 1.   | Значение горячих напитков в питании. Классификация (чай, кофе, какао, шоколад).   |    |  |
|  | 2.   | Правила выбора методов приготовления горячих напитков. Температурный и санитарный режим и правила приготовления горячих напитков и их хранения. Особенности приготовления.                          |    |  |
|  | 3.   | Правила порционирования, отпуска напитков. Варианты отпуска.  |    |  |
|  | 4.   | Значение холодных напитков в питании. Классификация. Правила выбора методов приготовления холодных напитков.  |    |  |
| 5.   | Температурный и санитарный режим и правила приготовления холодных напитков их хранения. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков. Осуществление отпуска готовых блюд с раздачи, прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции |   |    |  |
|  | <b>Практическая работа</b>   |   | 4  |  |
|  | Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение количества порций готовых блюд, изготавливаемых из заданного количества сырья в зависимости от кондиции, вида сырья с учетом взаимозаменяемости. Составление технологических карт.                                     |   |    | <b>ПК 7.2.</b><br><br>ОК3<br><br><b>ПК 7.1.</b> ОК2            |
|  | <b>Самостоятельная работа</b><br>Тематика самостоятельной работы   |   | 12 | <b>ПК 7.2.</b>   |

|   |   |            |   |
|---|---|------------|---|
|   | <p>Составление алгоритма по приготовлению и отпуску сладких блюд и напитков.<br/>         Разработка технологических карт для лабораторных работ.<br/>         Работа с литературой и сборником рецептов<br/>         Составление таблиц «Требования к качеству сладких блюд и напитков, сроки реализации».</p> |            | <p>ОК4<br/>         ОК5<br/> <b>ПК 7.1.</b> ОК2</p> |
| <b>Учебная практика</b>   |   | <b>108</b> |   |
| <b>Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</b>   |   |            | <b>ПК 7.2</b><br><b>ПК 7.1.</b>                     |
| <p>Виды работ:<br/>         Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд<br/>         Органолептическая оценка качества овощей, грибов, полуфабрикатов и блюд из них.<br/>         Производить обработку, нарезку, приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.<br/>         Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи, требования к качеству</p>  |   | 18         |   |
| <b>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</b>  |   | 18         | <b>ПК 7.2</b><br><b>ПК 7.1.</b>                     |
| <p>Виды работ:<br/>         Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.<br/>         Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья.<br/>         Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p> |   |            | ОК 1-9  |
| <b>Раздел 3. Приготовление супов и соусов.</b>  |   | 12         | <b>ПК 7.2</b><br><b>ПК 7.1.</b>                     |
| <p>Виды работ:<br/>         Организация рабочего места.<br/>         Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов и соусов, их безопасное использование.<br/>         Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья.<br/>         Приготовление и варианты оформления и подачи супов и соусов.<br/>         Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>            |   |            |   |

|   |    |                                 |
|---|----|---------------------------------|
| <b>Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы</b>   | 18 | <b>ПК 7.2</b><br><b>ПК 7.1.</b> |
| <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья; обработка рыбного сырья; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>                           | 18 | ОК 1-9                          |
| <b>Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>  | 24 | <b>ПК 7.2</b><br><b>ПК 7.1.</b> |
| <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы; обработка и подготовка сырья; приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса и птицы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>        |    |                                 |
| <b>Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>   | 12 | <b>ПК 7.2</b><br><b>ПК 7.1.</b> |
| <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов; их подготовка Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок. Составление композиций. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.</p> |    | ОК 1-9                          |
| <b>Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>  | 6  | <b>ПК 7.2</b><br><b>ПК 7.1.</b> |
| <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их</p>  |    | ОК 1-9                          |

|  |     |                           |
|--|-----|---------------------------|
| подготовка. Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.  |     |                           |
| <b>Практика на предприятии</b>   | 180 |                           |
| <b>Раздел 1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</b>  |     | <b>ПК 7.2<br/>ПК 7.1.</b> |
| Виды работ:<br>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд<br>Органолептическая оценка качества овощей, грибов, полуфабрикатов и блюд из них.<br>Производить обработку, нарезку, приготовление и оформление блюд из овощей и грибов.<br>Отпуск блюд и гарниров из овощей и грибов, температура подачи, требования к качеству  | 36  |                           |
| <b>Раздел 2. Обработка сырья и приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога</b>   | 36  | <b>ПК 7.2<br/>ПК 7.1.</b> |
| Виды работ:<br>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога.<br>Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья.<br>Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки. |     |                           |
| <b>Раздел 3. Приготовление супов и соусов.</b>   | 24  | <b>ПК 7.2<br/>ПК 7.1.</b> |
| Виды работ:<br>Организация рабочего места.<br>Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления супов и соусов, их безопасное использование.<br>Проверка органолептическим способом качества сырья; подготовка сырья.<br>Приготовление и варианты оформления и подачи супов и соусов.<br>Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.                                |     |                           |
| <b>Раздел 4. Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы</b>  | 36  | <b>ПК 7.2<br/>ПК 7.1.</b> |
| Виды работ:  | 36  |                           |

|   |    |                                 |
|---|----|---------------------------------|
| <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья; обработка рыбного сырья; подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из рыбы.</p> <p>Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>   |    |                                 |
| <b>Раздел 5. Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы</b>  | 48 | <b>ПК 7.2</b><br><b>ПК 7.1.</b> |
| <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса и птицы, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества мяса и домашней птицы; обработка и подготовка сырья; приготовление полуфабрикатов из мяса и птицы.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи блюд из мяса и птицы. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом, способы сервировки.</p>                      |    |                                 |
| <b>Раздел 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</b>   | 24 | <b>ПК 7.2</b><br><b>ПК 7.1.</b> |
| <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества гастрономических продуктов; их подготовка</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи холодных блюд и закусок.</p> <p>Составление композиций. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом. Выбор способов хранения с соблюдением температурного режима.</p> |    |                                 |
| <b>Раздел 7. Приготовление сладких блюд и напитков</b>  | 12 | <b>ПК 7.2</b><br><b>ПК 7.1.</b> |
| <p>Виды работ:</p> <p>Организация рабочего места. Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков, их безопасное использование.</p> <p>Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; их подготовка.</p> <p>Приготовление с использованием различных технологий и варианты оформления и подачи сладких блюд и напитков. Определение их соответствия технологическим требованиям. Отпуск, температура подачи, сроки хранения, проведение бракеража органолептическим способом.</p>             |    |                                 |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля происходит в учебных кабинетах: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; учебный кулинарный цех.

##### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета**

«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; Компьютер, проектор, экран программное обеспечение общего и профессионального назначения; комплект бланков технологической документации;

- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептов;

##### **Оборудование Учебного кулинарного цеха. на 15 рабочих мест:**

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновая печи, холодильное оборудование, весы электронные, электромясорубка, кухонный процессор, тостер, комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.

Технические средства обучения:

автоматизированное рабочее место преподавателя.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

##### **Основные источники:**

1. А.Т. Васюкова Организация процесса приготовления и приготовления сложной кулинарной продукции: учебник Москва РУСАИНС, 2017-224с. - ISBN 978-5-4365-1564-9. <https://www.book.ru/book/922543>

##### **Дополнительные источники:**

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания издательство “ДеЛи плюс” Москва 2016г
2. ГОСТ 31985 -2013 Услуги общественное питание. Термины и определения
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
4. ГОСТ 31984-2012 услуги общественного питания Общие требования
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания
6. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания

8. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. ГОСТ Р 52113 -2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества.
11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

### **3.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Продолжительность учебной недели 5 дней. Учебные занятия проходят парами по 90 мин. Между парами - 10 минут

Текущий контроль предусматривает тестирование, устный опрос, Промежуточная аттестация проводится в форме квалификационного экзамена.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Производственная практика проводится концентрированно в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать освоению данного модуля:

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- Физиология питания;
- Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- Профессиональный модуль 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования соответствующего профиля.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: наличие высшего и среднего профессионального образования соответствующего профиля.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

| ПК и ОК, формируемые в рамках профессионального модуля                                 | Оцениваемые практический опыт, знания и умения  | Показатели оценки   | Методы контроля   |
|--|---|---|---|
| <p>ПК<br/>7.1.Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места.</p> | <p><b>иметь практический опыт:</b><br/>           ПО 7.1.1 Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания<br/>           ПО 7.1.2 Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара<br/>           ПО 7.1.3. Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара<br/>           ПО 7.1.4. Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения<br/>           У 7.1.1. Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий<br/>           У 7.1 2. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания<br/>           У 7.1 3. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий<br/>           З 7.1.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания<br/>           З 7.1.1.1. Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий<br/>           З 7.1.1.1. Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий<br/>           З 7.1.1.1. Назначение, правила использования технологического</p> | <p>- Демонстрация умений Подготовки к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания<br/>           - Выполнение уборки рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара<br/>           - Выполнение проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара<br/>           - Упаковывание и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения<br/>           - Выполнение работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента,<br/>           - Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания<br/>           -Демонстрация применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий<br/>           - Применение регламентов, стандарты и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий<br/>           - Понимание нормативных правовых актов Российской</p> | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения обучающимися учебно-производственных работ на практических занятиях и лабораторных работ; оценка результатов выполнения самостоятельной внеаудиторной работы; анализ характеристик обучающихся с мест практики по профилю специальности; оценка результатов выполнения обучающимися учебно-производственных работ во время учебной практики; мониторинг умений при самооценке обучающимися по данным дневника обучающегося. Экспертная оценка результатов экзамена (квалификационного).</p> |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   | <p>оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>3 7.1.1. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>  | <p>Федерации, регулирующих деятельность организаций питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Применение рецептур и технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- Выполнение требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности и пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных</li> <li>- воспроизведение , правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</li> <li>- Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul>  |   |
| <p><b>ПК 7.2.</b><br/>Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> | <p>ПО 7.2.1. Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>ПО7.2.2. Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара</p> <p>ПО7.2.3. Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара</p> <p>ПО7.2.4. Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара</p> <p>ПО7.2.5. Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию</p> <p>ПО7.2.6. Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара</p> <p>ПО7.2.7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию</p> <p>ПО7.2.8. Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара</p> <p>У 7.2.1. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара</p> <p>У 7.2.2. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация умений органолептической оценки качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- демонстрация умений выбора производственного инвентаря и оборудования для обработки сырья, и приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- демонстрация умений обработки, нарезки овощей и грибов;</li> <li>демонстрация умений подготовки сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий яиц, творога, теста;</li> <li>- демонстрация умений обработки рыбного сырья и приготовление полуфабрикатов из рыбы;</li> <li>- демонстрация умений обработки сырья из мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</li> <li>- Соблюдение правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и</li> </ul> | <p>Наблюдение и оценка результатов выполнения обучающимися учебно-производственных работ на практических занятиях и лабораторных работ; оценка результатов выполнения самостоятельной внеаудиторной работы; анализ характеристик обучающихся с мест практики по профилю специальности; оценка результатов выполнения обучающимися учебно-производственных работ во время учебной практики; мониторинг умений при самооценке обучающимися по данным дневника обучающегося. Экспертная оценка результатов экзамена (квалификационного).</p> |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>У 7.2.3. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>3 7.2.1. Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>3 7.2.2. Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>3 7.2.3. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p>   | <p>кулинарных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выполнение отпуска готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> <li>- Понимание нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих деятельность организаций питания</li> </ul>  |  |
|  | <p>ПО7.2.9. Приготовление блюд из яиц по заданию повара</p> <p>ПО7.2.10. Приготовление блюд из творога по заданию повара</p> <p>ПО7.2.11. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара</p> <p>ПО7.2.12. Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара</p> <p>ПО7.2.13. Приготовление горячих напитков по заданию повара</p> <p>ПО7.2.14. Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию</p> <p>ПО7.2.15. Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара</p> <p>ПО7.2.16. Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара</p> <p>ПО7.2.17. Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара</p> <p>ПО7.2.18. Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара</p> <p>ПО7.2.19. Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара</p> <p>ПО7.2.20. Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов</p> <p>У 7.2.4. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>У 7.2.5. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>У 7.2.6. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Демонстрация умений органолептической оценки качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых кулинарных изделий;</li> <li>- Демонстрация умений выбора производственного инвентаря и оборудования для приготовления блюд и кулинарных изделий;</li> <li>- демонстрация умений использования различных технологий при приготовлении и оформлении основных блюд и кулинарных изделий не сложного приготовления;</li> <li>- демонстрация умений оценивать качество готовых блюд и кулинарных изделий не сложного приготовления;</li> <li>- демонстрация умений выбора способов хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>- демонстрация умений приготовления блюд из овощей и грибов;</li> <li>- демонстрация умений приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий яиц, творога, теста;</li> <li>- демонстрация умений приготовления основных супов и соусов;</li> <li>- демонстрация умений приготовления блюд из рыбы;</li> <li>- демонстрация умений приготовления блюд из мяса, мясных продуктов и домашней птицы;</li> <li>- демонстрация умений подготовки гастрономических продуктов, приготовления и оформления холодных блюд и закусок;</li> <li>- демонстрация умений приготовления сладких блюд;</li> </ul> |  |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   | <p>кулинарных изделий и экономно расходовать его<br/> У 7.2.7. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты<br/> У 7.2.8. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос<br/> З 7.2.4. Правила пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий<br/> З 7.2.5. Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству<br/> З 7.2.6. Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий<br/> З 7.2.7. Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий Потребителям<br/> З 7.2.8. Правила и технологии расчетов с потребителями<br/> З 7.2.9. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация умений приготовления напитков.</li> <li>- Соблюдение санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда</li> <li>- Производство расчетов с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>- упаковывание готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос</li> <li>- Умение пользования сборниками рецептур на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- применение методов минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</li> <li>- понимание пищевой ценности различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</li> <li>- воспроизведение принципов и приемов презентации блюд, напитков и кулинарных изделий Потребителям</li> <li>- Воспроизведение правил и технологии расчетов с потребителями</li> <li>- Соблюдение требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul> |   |
| <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>   | <p>Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.</p>  | <p>- демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно - практических работ,</p>   | <p>Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ,</p> |
| <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> | <p>Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценивание их эффективности и качества.</p>   | <p>- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</p>  | <p>Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ,</p> |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | Принятие решения в стандартных и нестандартных ситуациях   | - анализ профессиональных ситуаций;<br>- решение стандартных и нестандартных задач  | Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | Поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач   | - эффективный поиск необходимой информации;<br>- использование различных источников, включая электронные при изучении теоретического материала и прохождении лабораторно - практических работ | Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | Использование информационно-коммуникационных технологии в профессиональной деятельности  | -использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ                    | Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   | Успешно работает в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  | - взаимодействие: с одноклассниками и преподавателями, в ходе обучения; - проведении деловых игр, выполнении коллективных заданий, проектов   | Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий   | Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий  | -самоанализ и коррекция результатов собственной деятельности при выполнении коллективных заданий (проектов);<br>-ответственность за результат выполнения заданий                              | Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации    | Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации | -планирование и качественное выполнение заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики                     | Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ |
| ОК 9. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий   | Осуществляет профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий  | - адаптация к изменяющимся условиям профессиональной деятельности;<br>- проявление профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики                  | Наблюдение и оценка освоение компетенций в ходе теоретических занятий и выполнения лабораторно - практических работ |

